

FICHE CONNAISSANCE CUVÉE

MAS D'ESPANET Eolienne 2020 Blanc



Appellation

AOP LANGUEDOC

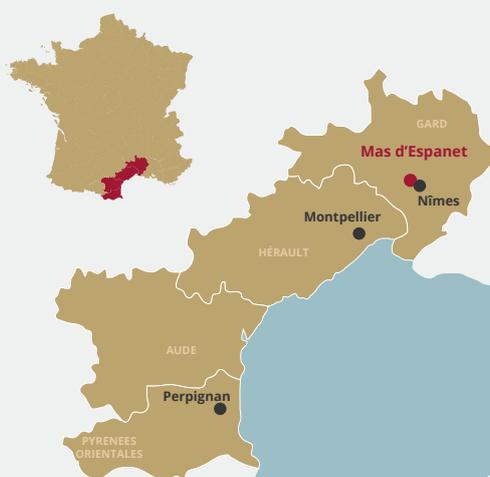
Vigneron

Agnès et Denys Armand

En 1980, à Saint Mamert du Gard, le père de Denys achète le Mas d'Españet, magnifique domaine à l'abandon et difficile d'entretien, auquel Agnès et Denys décident de lui rendre sa vitalité. Après quelques années en cave coopérative, Denys replante des vignes de différents cépages. En 1999, il crée son premier millésime qui est un succès immédiat qui se répand très vite dans la région.

Aujourd'hui, Agnès et Denys Armand réalisent des vins naturels, tout en respectant le calendrier lunaire pour leur culture.

Eolienne 2020 est un blanc qui possède un bel équilibre entre densité et fraîcheur. En bouche, de jolis arômes de fleurs blanches et de fruits se révèlent grâce aux notes délicatement épicées. C'est un vin blanc d'une belle générosité qui offre beaucoup de gourmandise.



13°



CÉPAGES

Grenache Blanc - Picpoul
Viognier



ÉLEVAGE

12 mois en foudres sur lies.



CONDITIONNEMENT

Bouteilles Bourguignonnes
couchées sur 2 niveaux de 6

AGRICULTURE :

Biologique

Biodynamique

Raisonnée

Conventionnelle

